

Carte Cocktail

2021

Audrey DURAFOUR Traiteur



Et si nous écrivions ensemble, une page de votre histoire ?

Audrey DURAFOUR Traiteur

10 Lotissement sous les Roches

01150 SAULT-BRENAZ

Tel : 06.60.92.54.95

www.durafour-traiteur.fr

Mail : audrey.durafour.traiteur@gmail.com

Suivez-nous sur : www.facebook.com/durafourtraiteur.fr

Cocktail apéritif sans pièces sucrées

Prix indiqué par
personne TTC
service non compris

Cocktail Lagnieu

5 pièces salées

5,5 €

Cocktail Montalieu

8 pièces salées

8,5 €

Cocktail Serrières

10 pièces salées

10,5 €

Cocktail Morestel

12 pièces salées

12 €

Cocktail apéritif avec pièces sucrées

Cocktail Villebois

5 pièces salées
2 pièces sucrées

8 €

Cocktail Labalme

8 pièces salées
3 pièces sucrées

12 €

Cocktail Sault

10 pièces salées froides
4 pièces salées chaudes

15 €

Cocktail St Sorlin

12 pièces salées froides
5 pièces sucrées

18 €

Les tarifs énoncés ne comprennent pas les frais de livraison

Toutes les pièces cocktail sont élaborées, à la demande, par mes soins, dans mon atelier. Il est donc nécessaire de passer commande au moins 48h à l'avance.

Les pièces cocktail sont adaptées en fonction des saisons, et se déclinent sous de multiples formes : mise en bouche sous forme de cuillères, verrines, navettes, canapés, moelleux, bagels, burgers, wraps, plateau de légumes à croquer, brochettes, cakes, muffins et tout autant de variétés en version sucrée : verrines, brochettes de fruits frais, plateaux de fruits frais découpés à croquer, choux, tartelettes, macarons, fondant, canelés, babas au rhum, mini muffin.

Vous trouverez dans les pages qui suivent, ma gamme de pièces cocktails salées et sucrées.

Je propose également des éléments au détail telles que des tapenades, saucissons...

Comment composer votre cocktail ?

Si vous êtes 10 personnes et que vous choisissez la formule cocktail Villebois à 12 €/personne, vous pouvez alors choisir parmi les pièces ci-dessous 10 pièces salées différentes et 3 pièces sucrées différentes.

Les pièces accompagnées de ce logo  sont végétariennes (ni poisson ni viande).



Pièces salées

Mises en bouche sous de cuillères :

- Comptée de lentilles, plume de poire, dé de foie gras, brisures croquantes
- Délice rosso & sa gambas marinée aux notes d'agrumes
- Nage exotique surmontée de la belle St Jacques marinée
- Tartare de tomates assaisonné & sa chiffonnade de jambon de pays
- Pétale de saumon d'Écosse fumé, brunoise de légumes façon tartare

Verrines :

- Tartare de légumes 
- Tartare de tomates et sa pétale de jambon de pays
- Trio terre et mer (crème d'asperge et délice de saumon, poivron)
- Tatin de pommes, foie gras, crumble
- Perles de l'Atlantique
- Lentilles, crème de foie gras, coulis de poire
- Brunoise de légumes, gambas et coulis exotique

Navette :

- Canard aux éclats d'oignons grillés
- Crème de saumon citronné
- Fromage frais & noix  
- Tapenade de légumes 

Mini moelleux :

- Tapenade d'olive 
- Tomate mozzarella 
- Fromage frais aillé citronné, pétale de saumon fumé
- Confit de légumes du soleil 

Mini bagel :

- Poulet à l'indienne
- Jambon à l'os façon texane
- Pesto tomate mozzarella 
- Saumon façon nordique
- Provençal & chèvre sucrée 

Mini burger :

- Traditionnel bœuf : cheddar, ketchup
- Smokey : sauce barbecue, oignons grillés, cheddar
- Raffiné : Comté, confit de poivron rouge
- Façon fish and chips citronné, sauce aux herbes

- Poulet mariné
- Farandole de légumes 

Wraps :

- Jambon à l'os aux couleurs estivales
- Poulet façon césar
- Poulet & crudités
- Coleslaw 

Plateau de légumes

Légumes crus, découpés, à croquer, composés ainsi selon saisonnalité :
tomates cerises, carottes, concombres, olives, chou-fleur, radis & leur sauce crudités

Brochettes :

- Melon pastèque (en saison) 
- Melon et jambon de pays (en saison)
- Poulet aux épices douces
- Poulet laqué
- Tomates cerises et billes de Mozzarella

Canapés

Assortiment à base de crème de légumes, saumon fumé, magret de canard fumé, chiffonnade de jambon de pays, chèvre, rouget, légumes confits, coppa corse...

Pain surprise :

- Terre et mer
- Charcutier
- Végétarien 

Cakes :

Les cakes sont présentés coupés en tranches.

- | | |
|---|--|
| - Façon pizza | - Crevette aux accents indiens |
| - Jambon Comté | - Pruneaux bacon  |
| - Jambon olive | - Légumes confits façon ratatouille |
| - Poulet & Comté | - Roquefort & noix  |
| - Chèvre miel & amandes  | - Chorizo aux notes espagnoles |
| - Saumon frais et poireaux | |

Pièces à réchauffer (de préférence) :

- Croque monsieur
- Noix de St Jacques infusée à l'huile de truffe, en coquille et sa sauce
- Mini tartelette
- Mini pizza

- Mini quiche
- Strasbourg et son feuilletage aux graines, crème de moutarde ou tomatée

Pour vos apéritifs, nous vous proposons également :

Pavé basque (tranché ou entier) 9 €/pièce

=> Saucisson sec rond moulé à la main au piment d'Espelette (forme original)

Plateau de saucisson sec artisanal tranché 11 € pièce

Plateau de pizzas (découpées en petits carrés, idéal à grignoter, froid ou réchauffé)
20 € le plateau d'environ 50 morceaux (minimum)

Plateau de quiches (découpées en petits carrés, idéal à grignoter, froid ou réchauffé)
20 € le plateau d'environ 50 morceaux (minimum)

Plateau de cakes (assortiment possible, découpés en tranches ou en dés)
20 € le plateau de 4 cakes

Cocktails maison (réalisés avec fruits frais et jus de fruits frais)

Cocktail alcoolisé : 8 € le litre

Punch

Sangria

Sangria blanche

Rosé pamplemousse

Rosé fruits rouges

Blanc pêche

Blanc cassis fruits rouges

Cocktail non-alcoolisé : 4 € le litre

Exotique

Agrumes

Thé glacé à la pêche

Pièces sucrées

Verrines :

- Panna cota infusée à la gousse de vanille et son coulis de fruits frais
- Crème de citron & son croustillant gourmand
- Chocolat, pêche caramélisée, éclat de noisette
- Poire en compotée, chocolat, amande croquante
- Tartare de fruits

Plateau de fruits frais

Fruits frais découpés, prêts à croquer, composés selon la saison : orange, kiwi, raisins, fraises, fruits rouges, melon, ananas, fruits exotiques, pastèque ...

Mini brochettes de fruits frais

Préparées avec des fruits frais, selon la saisonnalité.

Mini choux sucrés garnis:

- Crème infusée à la gousse de vanille & sa pointe de caramel à la fleur de sel
- Chocolat et coulis passion

Mini tartelettes :

- Aux 2 citrons
- Fruits rouges (en saison)
- Chocolat
- Chocolat aux notes américaine
- Chocolat caramel
- Fraises (en saison)
- Farandole de fruits
- Mangue passion

Mini muffins :

- Citron
- Myrtilles
- Pépites de chocolat
- Double chocolat

Mini fondant au chocolat

Macarons

Mini babas au rhum

Mini cannelés bordelais









